



Región de  
**IMPACTO  
POTENCIAL**

Arica y  
Parinacota

Tarapacá

Antofagasta

Atacama

Coquimbo

Valparaíso

Metropolitana  
de Santiago

Libertador General  
Bernardo O'Higgins

Maule

Bio Bio

Araucanía

Los Ríos

Los Lagos

Aysén del Gral. Carlos  
Ibáñez del Campo

Magallanes y de  
la Antártica



Fundación para la  
Innovación Agraria

| MINISTERIO DE AGRICULTURA |

## FICHA INICIATIVA FIA

### Nombre de iniciativa

**Prácticas enológicas patrimoniales del Biobío: envejecimiento en barricas de maderas nativas como herramienta de diferenciación para los vinos finos de la Región**

Tipo de iniciativa	Proyecto	Aporte FIA	\$ 48.500.280 (FIC Regional)
Código de iniciativa	PYT-2013-0335	Aporte contraparte	\$ 12.152.106
Ejecutor	Juan José Ledesma	Región de ejecución	VIII
Empresa/Persona beneficiaria	Juan José Ledesma	Región de impacto	VIII
Fecha de inicio	01/04/2014	Sector/es	Agrícola
Fecha de término	30/09/2015	Subsector/es	Frutales hoja caduca
Costo total	\$ 60.652.386	Rubro/s	Viñas y vides



## FICHA INICIATIVA FIA

Más información en: [fia@fia.cl](mailto:fia@fia.cl)

### Nombre de iniciativa

## Prácticas enológicas patrimoniales del Biobío: envejecimiento en barricas de maderas nativas como herramienta de diferenciación para los vinos finos de la Región

### Objetivo general

Establecer una diferenciación, tanto comercial como técnica, de los vinos finos producidos en la región del Biobío mediante su envejecimiento en barricas y duelas fabricadas con maderas nativas.

### Objetivos específicos

1. Desarrollar y probar barricas de maderas nativas para envejecimiento de vinos.
2. Desarrollar y probar alternativas de maderas nativas (duelas, chips, cubos) para el envejecimiento en estanques de acero inoxidable.
3. Comparar los resultados químicos y organolépticos con barricas y chips convencionales.
4. Puesta en mercado de los prototipos.

### Resumen

La tonelería tradicional chilena se basa en el uso de maderas como el roble chileno (*Nothofagus obliqua*) y el raulí (*Nothofagus alpina*) los cuales fueron utilizados desde la colonia para la fermentación, guarda y transporte de vinos. Los depósitos tenían capacidad entre 300 y 20.000 litros.

En los años 80, en los grandes depósitos las maderas nativas fueron reemplazadas por acero inoxidable, aludiéndose a problemas de higiene y conservación de los vinos. Sin embargo, estos problemas son derivados del deterioro y falta de mantención y renovación de los contenedores. También se abandonó el uso de barricas de 300 litros, excepto en regiones más aisladas como el valle del Biobío, en las comunas de Yumbel, Laja y San Rosendo, donde se emplean hasta el día de hoy.

Por otro lado, desde los años 80 el uso de barricas de roble americano o francés se ha masificado en la industria vitivinícola chilena, principalmente con el objetivo de desarrollar productos más comerciales. No obstante, se debe considerar que el uso de maderas francesas o americanas tiende a uniformar los vinos si solo se apela al aporte de compuestos aromáticos y de sabor.

Actualmente el mercado de vinos de alta gama demanda vinos con mayor identidad regional, que sean claramente referidos a un territorio e idealmente a un terroir. Uno de los factores determinantes en la diferenciación de estos vinos, es el tipo de madera que se utiliza en su envejecimiento. Considerando que la valoración de las prácticas enológicas autóctonas y ancestrales es una tendencia global, representa la oportunidad de poner en valor el patrimonio regional del Biobío.

Este proyecto pretende desarrollar, fabricar y evaluar barricas de maderas nativas en la guarda de vinos producidos en la región del Biobío. Los ensayos se realizarán en las instalaciones de Viñas Inéditas, se utilizarán técnicas de vinificación ancestrales mejoradas y sistemas de construcción de barricas acordes a las exigencias de los mercados de vinos de alta gama. Así mismo se evaluará el envejecimiento de vinos en presencia de duelas de maderas nativas.

El uso de maderas nativas permitirá diferenciar los vinos de la Región del Biobío frente a la competencia local e internacional, a fin de posicionarlos como vinos ligados al territorio y cultura regional.